

Les minis Top Chef



Dora Bocuse



Lyla Darroze



Kiara Pic



Killian Etchebest

Signatures des chefs

A handwritten signature in black ink on a light background, appearing to read "Dora".

A handwritten signature in black ink on a light background, appearing to read "Lyla".

A handwritten signature in black ink on a light background, appearing to read "Kiara".

A handwritten signature in black ink on a light background, appearing to read "Killian".

Sommaire

- Coulis de poire
- Compote de poire
- Tarte aux poires
- Paires au saquefort

Le coulis de poire

Ingredients

30 grammes de rose

800 grammes de poires

200 ml d'eau

ustensiles

une petite casserole

une grande casserole

2 bols

^{1er} Eplucher les poires et puis les couper en 4 et en cubes.

Mettre les cubes dans la petite casserole remplie d'eau.

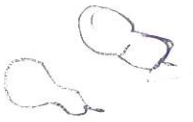
Ecraser les cubes en purée.

Steriliser la bouteille dans une grande casserole.

Verser le coulis dans la bouteille.



Compote de poire



Ingredients

- 2 pommes
- 5 poires
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 verres et demi d'eau

Ustensiles

- une casserole
- un couteau
- un éplucheur
- une planche à découper
- une cuillère à soupe

étape 1

éplucher les pommes et les poires

étape 2

couper les fruits en petits cubes les mettre dans la casserole

étape 3

Ajouter l'eau et le sucre vanillé

étape 4

Faire cuire pendant 30 minutes

étape 5

Écraser quand les fruits sont cuits.

étape 6

Laisser refroidir



Tarte au poire

Ingédients

- une pâte brisée toute prête
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 25 g de farine
- 2 œufs
- (100 g d'amandes en poudre

Ustensiles

- 1 moule à tarte
- 1 saladier
- 1 tamis

Étape 3: Étalez la pâte brisée au fond d'un moule à tarte. Piquez-en le fond et versez-y le mélange. Placez enfin les poires sur le mélange en les enfonçant délicatement.

Étape 4: Mettez à cuire 30 minutes à four moyen (thermostat 6).

Étape 1: Mélangez le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger.

Étape 2: Ajoutez les œufs battus, puis (les amandes en poudre) et la farine tamisée.



Poires au roquefort

Ingédients

20 cl de crème fraîche

4 poires



200 g de roquefort

Ustensiles

1 râpe

1 pinceau

1 radier

1 cuillère en bois

Étape 1 : Vider les poires par le fond avec précaution.

Laisser la queue pour la présentation et... pour les attraper plus facilement !

Étape 2 : Mélanger le roquefort avec la crème fraîche, remplir les poires de ce mélange. Badigeonner les poires de crème fraîche.

Étape 3 : Mettre au frais avant de servir.



Pour 12 personnes!

cake aux poires
super simple!

Ingédients

340g de sucré
320g de farine
260g de beurre
2 sachets de levure chimique
6 œufs et 4 poires

Ustensiles

1 saladier
1 couteau 1 moule
1 économe
1 fouet
1 marbre

La préparation

Étape 1

* Épluchez les poires et coupez les en dés.

Étape 2

* Si vous le voulez, vous pouvez saupoudrer de sucré vanillé, canonade éventuellement de cannelle.

Étape 3

* Mélangez les œufs, le sucré, la farine, la levure chimique, le beurre ramolli et les dés de poires.

Étape 4

* Faire cuire la préparation à 180°C pendant 40 min.

Étape 5

* Déguster le gâteau avec amour et joie.

Cake aux poires

